



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DONDURMALI SANDVIÇ

2 adet yumurta
3 su bardağı un
4 yemek kaşığı kakao
125 gr tereyağı
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı süt
Dolgu için:
1 paket çilekli dondurma
1 paket antep fıstıklı dondurma

Sandviç hamuru için gerekli malzemeleri derin bir kaptan yoğurun. Hamuru streç film ile kaplayıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Hamurun üzerine un serperek merdane yardımıyla yarım parmak kalınlığında açın. Kalıp yardımıyla kalp ve yuvarlak kurabiyeler kesin. Çatal yardımıyla üzerinde delikler açın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra iki kurabiye arasına çilekli ve antep fıstıklı dondurma paylaşırıp kapatın. Servis yapın.

